



D Bedienungsanleitung & Sicherheitshinweise

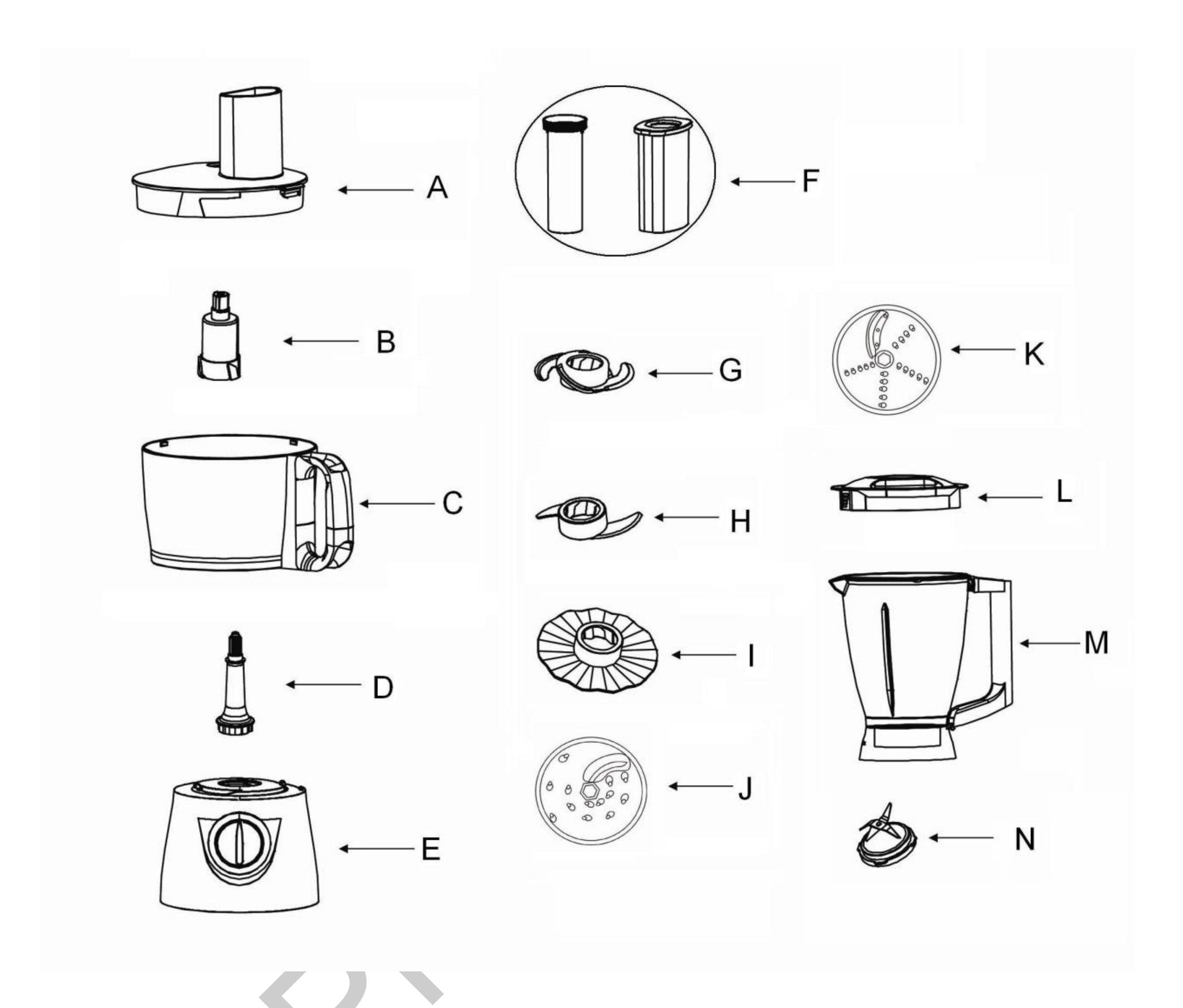
GB Instruction Manual & Safety cautions

F Mode d'emploi & Consignes de sésurité

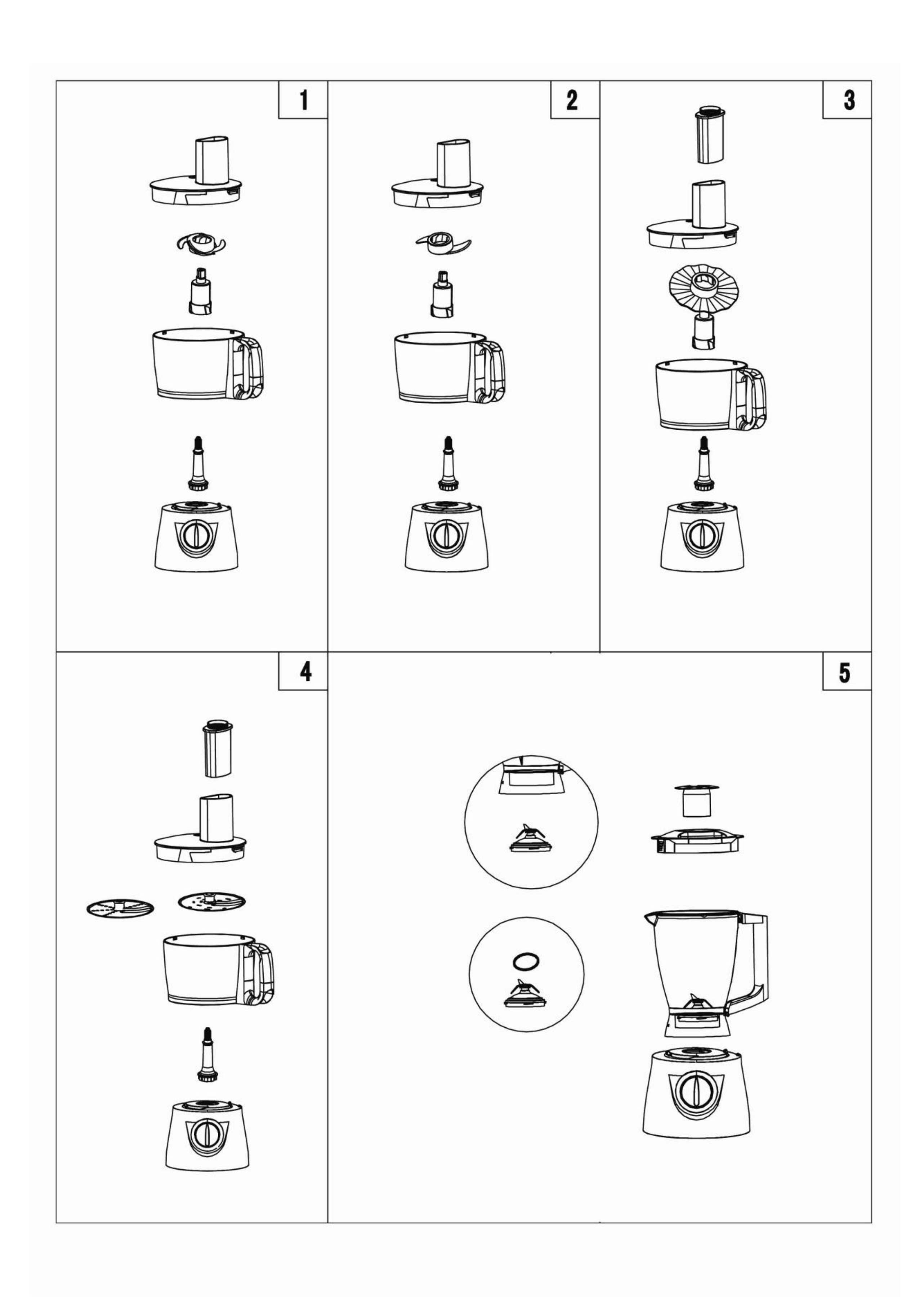
Type MC 1191

DEUTSCH

Teilebeschreibung



A. Deckel der Küchenmaschine
B. Antriebsspindel
C. Schüssel der Küchenmaschine
D. Zubehöreinsatzhalter
E. Motorsockel
F. Großer und kleiner Stopfer
G. Zerkleinerer-Messer
H. Knet-Zubehör
I. Emulgierscheibe
J. Scheibe zum Schneiden/Raspeln (dick/grob)
K. Scheibe zum Schneiden/Raspeln (dünn/fein)
L. Mixer-Deckel
M. Mixer-Behälter
N. Mixer-Messer



1
2
3
4
5

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Zerkleinern und Mischen von Lebensmitteln im privaten Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für heiße Lebensmittel bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu dem in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zweck. Um Gefährdungen und Risiken, die beim Gebrauch elektrischer Geräte entstehen können zu vermeiden, befolgen Sie bitte alle Sicherheitshinweise und die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Prüfen Sie ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Stromnetzes übereinstimmt, bevor Sie das Gerät mit dem Netzstrom verbinden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder einem separaten Fernwirksystem. Dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.



- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur.



- **Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.**
- **Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff darauf haben.**
- **Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.**
- **Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:**
  - **Gefahr durch rotierende Messer und/oder bewegliche, scharfkantige Geräteteile.**
  - **Gefahr durch elektrischen Strom und/oder Hitzeentwicklung**
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Die Motoreinheit, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**
  - Tauchen Sie die Motoreinheit und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Duschwanne, oder eines Wasch- oder Spülbeckens, damit es nicht hineinfallen kann. Sollte es ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, dafür ist es nicht vorgesehen.
- **Das Gerät ist nicht für heiße oder kochende Flüssigkeiten und Lebensmittel geeignet! Füllen Sie keine kochenden oder heiße Flüssigkeiten bzw. Lebensmittel ein, um Verbrühungsgefahr oder Schaden am Gerät (Verformung) zu vermeiden!**



- **Verletzungsgefahr! Ziehen Sie vor dem Entleeren und Reinigen des Gerätes grundsätzlich den Netzstecker. Nicht die Schlagmesser direkt berühren.**
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Netzkabel darf niemals in die Nähe oder in Kontakt mit den rotierenden Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen, damit es nicht beschädigt wird.
- Das Netzkabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- Zur Vermeidung von Stromschlag- und oder Verletzungsgefahr schalten Sie elektrische Geräte nach jedem Gebrauch sowie vor der Reinigung ab und ziehen grundsätzlich den Netzstecker. Ebenso bei Störung während des Betriebes und vor dem Wechseln der Aufsätze und Zubehörteile.
- Es dürfen nur die Original Zubehörteile verwendet werden. Die Verwendung von Fremdteilen birgt Verletzungsrisiken und kann zur Beschädigung des Gerätes führen.



- **Ziehen Sie den Netzstecker**
  - nach jedem Gebrauch
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
  - bevor Sie das Gerät reinigen
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen. Gerät niemals am Netzkabel tragen.
- Netzkabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes darf dieses keinesfalls mehr benutzt werden.



- **Das Gerät nicht verwenden wenn**:
  - dieses ein beschädigtes Netzkabel hat
  - die Schlagmesser beschädigt oder unvollständig sind
  - das Gerät heruntergefallen ist
  - sichtbare Schäden, Risse oder Funktionsstörungen aufweist.

In diesem Fall muss das Gerät von einem Fachmann* geprüft und repariert werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann*.

**Fachmann: anerkannter Kundendienst des Händlers oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

Lieferumfang

- Deckel der Küchenmaschine
- Antriebsspindel
- Schüssel der Küchenmaschine
- Zubehöreinsatzhalter
- Motorsockel
- Großer und kleiner Stopfer
- Zerkleinerer-Messer
- Knet-Zubehör
- Emulgierscheibe
- Scheibe zum Schneiden/Raspeln (dick/grob)
- Scheibe zum Schneiden/Raspeln (dünn/fein)
- Mixer-Deckel
- Mixer-Behälter
- Mixer-Messer
- Bedienungsanleitung

Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb ausgelegt. Die max. kontinuierliche Betriebszeit beträgt 1 min., gefolgt von 2 min. Ruhezeit. Halten Sie diese Intervalle ein, um den Motor nicht zu beschädigen. Nach dreimaliger Kurzbetriebszeit hintereinander sollte eine Betriebspause von ca-15-20 Minuten eingehalten werden, damit der Motor ausreichend abkühlen kann.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- Reinigen Sie die Zubehörteile mit einem leicht feuchten Tuch und Wasser.
- Beim ersten Gebrauch von Neugeräten kann leichter Geruch entstehen. Dies ist harmlos und verschwindet nach kurzer Zeit.

Sicherheitshinweise bei Inbetriebnahme



- **Vorsicht Verletzungsgefahr! Die Klingen sind sehr scharf.** Halten Sie Finger, Haare, Kleidung und andere Objekte fern von den scharfen Klingen der Schlagmesser. Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen vor dem Entleeren oder Reinigen des Gerätes den Netzstecker. Fassen Sie nie direkt die Klingen der Schlagmesser an.



- **Achtung! Den Mixbehälter immer nur bis zur "Max" Markierung füllen, damit nichts überläuft oder herausspritzt.** Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten oder Lebensmittel ein, um Verbrühungsgefahr oder Schäden am Gerät zu vermeiden!



- **Achtung! Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen.**
- Verarbeiten Sie möglichst keine sehr faserigen Materialien, wie Lauch, Schnittlauch oder Ähnliches. Die Fasern können sich um den Schlagmesseransatz wickeln und die Rotation blockieren.

- Verarbeiten Sie keine harten Materialien, wie Gefrorenes, harte Käserinden, altes Brot oder ungenießbare Teile von Lebensmitteln wie Gräten, Knochen, Knorpel, Strünke, Kerne etc. Dafür ist das Gerät nicht vorgesehen.
- Schieben Sie Zutaten niemals mit Ihren Fingern oder einem Gegenstand (z. B. einem Spatel) in den Einfülltrichter nach unten, während das Gerät läuft. Benutzen Sie zu diesem Zweck nur den Stopfer.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Messer anfassen. Sie sind scharf. Lassen Sie besondere Vorsicht walten, wenn Sie die Messer aus der Schüssel oder dem Behälter entfernen und wenn Sie die Messer reinigen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, bevor Sie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. Spatel) in den Mixer-Behälter stecken.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile aufgehört haben, sich zu bewegen, bevor Sie den Deckel der Schüssel oder des Behälters entfernen.
- Verwenden Sie keine Zubehör oder Teile von anderen Herstellern oder Teile, die nicht eigens empfohlen wurden. Falls Sie solche Teile oder Zubehör verwenden, verliert Ihre Garantie ihre Gültigkeit.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge, die an der Schüssel angegeben wird.

Montage

Bitte auch die Aufbauanleitungen auf den vorderen Seiten beachten.

Abb. 1. (Häckseln): Platzieren Sie den Zubehörhalter in der Mitte der Motorbasis.
Dann setzen Sie den Häckselbehälter auf das Motorteil und lassen ihn im Uhrzeigersinn einrasten. Der Sicherheitsmikroschalter wird erst bei korrektem Einrasten des Behälters aktiviert. Bei unsauberem Aufsetzen des Behälters funktioniert der Motor nicht.
Nun den Messerhalter in den Behälter setzen.
Das Edelstahlmesser kann nun auf den Halter gesetzt werden. Dann die transparente Abdeckung auf den Behälter platzieren. Die Einfüllöffnung sollte nahe am äußeren Handgriff des Behälters sein. Die Abdeckung im Uhrzeigersinn auf dem Behälter einrasten.

Abb. 2. (Kneten): Der Aufbau ist der gleiche wie unter Abb. 1, nur wird das Kunststoff-Knetmesser anstatt des Edelstahlmessers eingesetzt.

Abb. 3. (Emulgator-/Umwälz-Scheibe): Der Aufbau ist der gleiche wie unter Abb. 2, nur wird die Emulgator-(Umwälz-)Scheibe anstatt des Kunststoff-Knetmessers eingesetzt.
Um unbeabsichtigtes Herausspritzen von Flüssigkeiten zu vermeiden, den großen Stopfer in die Einfüllöffnung schieben.

Abb. 4. (Schnetzeln/Raspeln): Der Aufbau ist der gleiche wie unter Abb. 3, aber OHNE Messerhalter (schauen Sie die Abb. 4 auf Seite 3 genau an). Nehmen Sie eine der Wendescheiben anstatt der Umwälzscheibe.

Abb 5. (Standmixer): Als erstes platzieren Sie den Standmixer in der Mitte der Motorbasis. Dann im Uhrzeigersinn einrasten lassen. Der Sicherheitsmikroschalter wird nur aktiviert bei korrektem Einrasten des Behälters. Bei unsauberem Aufsetzen des Behälters funktioniert der Motor nicht.

Dann den Standmixerdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn einrasten. Den kleinen Zufülldeckel in die mittige Öffnung setzen um alles spritzgeschützt abzudichten.

Die Standmixerklinge kann zur einfachen Reinigung herausgenommen werden. Drehen Sie hierfür den Klingeneinsatz GEGEN den Uhrzeigersinn. Beim Wiedereinsetzen darauf achten dass der Dichtungsring korrekt und sauber aufliegt. Dann den Klingeneinsatz fest eindrehen.

Vorbereitung und Betrieb

- Waschen und zerkleinern sie die Lebensmittel in Stücke von ca. 1,5 cm Größe.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Behälter (nicht über die Markierung "Max" hinaus).
- Setzen Sie nun die Abdeckhaube auf den Behälter und schliessen Sie diese.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose in der Nähe.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Beachten Sie die Kurzbetriebszeit von 1 Minute um den Motor nicht zu überhitzen, er könnte sonst beschädigt werden (siehe auch unter "Kurzbetriebszeit").
- Nach Beenden des Vorgangs nehmen Sie den Behälter ab und entleeren ihn vollständig.

Motor-Geschwindigkeiten

Position “1”, “2” und “Puls”
Position “1” für Früchte und Gemüse mit wenig Fasern, oder für Eier, Teig usw.
Position “2” für Früchte und Gemüse mit viel bzw. harten Fasern oder für Fleisch usw.
Position “P” für Kurzzeitbetrieb (Momentschalter) bzw. zum Reinigen

Zerkleinerer-Messer – Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie das Messer immer erst in die Schüssel, bevor Sie beginnen, Zutaten hineinzugeben.

Wenn Sie Zwiebeln zerkleinern, benutzen Sie die Pulse-Funktion mehrmals, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein geschnitten werden.

Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (harten) Käse oder Schokolade zerkleinern. Andernfalls werden diese Zutaten zu warm, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.

Die normale Verarbeitungszeit für alle Zerkleinerungsprozesse beträgt 30-60 Sekunden.

Falls Lebensmittel am Messer oder der Innenseite der Schüssel kleben:
1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel.
3. Entfernen Sie die Zutaten vom Messer oder der Schüsselwand mit einem Spatel.

Knethaken - Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie den Knethaken immer in die Schüssel, bevor Sie Zutaten hineingeben.
Die normale Verarbeitungszeit für alle Knetprozesse beträgt 30-180 Sekunden.

Emulgierscheibe – Tipps und Warnhinweise

Die normale Verarbeitungszeit für alle Emulgierprozesse beträgt 30-70 Sekunden.

Sie können mit der Emulgierscheibe Sahne und Eier sowie Eiweiß schlagen, Instant-Pudding, Mayonnaise und Biskuitkuchenmischungen rühren.

Benutzen Sie die Emulgierscheibe nicht, um Kuchenmischungen mit Butter oder Margarine zu rühren oder zum Kneten von Teig. Benutzen Sie für diese Arbeit den Knethaken.

Stellen Sie sicher, dass die Schüssel und die Emulgierscheibe trocken und fettfrei sind, wenn Sie Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß muss Zimmertemperatur haben.

Reinigen Sie die Emulgierscheibe immer nach dem Gebrauch.

Schneide-/Raspeleinsatz - Tipps und Warnhinweise

Wenn Sie weiche Zutaten raspeln, benutzen Sie eine niedrige Leistungsstufe, um zu verhindern, dass die Zutaten zu Brei verarbeitet werden.

Wenn Sie eine große Menge Zutaten verarbeiten müssen, verarbeiten Sie kleine abgeteilte Mengen und leeren Sie die Schüssel zwischen den Arbeitsvorgängen.

Der Stopfer – Tipps und Warnhinweise

Üben Sie nicht zu großen Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in den Einfülltrichter nach unten schieben.

Es gibt zwei verschiedene Stopfer (Klein und Groß) für dieses Gerät:

1. Schieben Sie mit dem großen Stopfer große Zutatenblöcke in den Verarbeitungsbehälter.
2. Schieben Sie dünne Lebensmittel (wie z. B. Schinken, Gurke, Karotte usw.) durch das Loch im großen Stopfer und schieben Sie diese dann mit dem kleinen Stopfer. Der kleine Stopfer kann aus dem großen Stopfer herausgenommen werden, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Schneiden Sie große Zutaten klein, damit Sie durch den Einfülltrichter passen.
4. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Einfülltrichter gleichmäßig.

Standmixer – Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie immer den Dichtungsring auf das Messer, bevor Sie das Messer im Mixer-Behälter einsetzen.

Lassen Sie das Gerät nicht mehr als zweimal ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Öffnen Sie niemals den Deckel, wenn das Messer rotiert.

Eingebaute Sicherheitssperre: Sie können den Mixer nur benutzen, wenn sich die Rille am Mixer-Behälter direkt gegenüber vom Druck am Motorblock befindet.

a. Um Flüssigkeiten während des Mixvorgangs hinzuzugeben, gießen Sie diese durch die

Öffnung im Deckel in den Behälter.

b. Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie diese verarbeiten.
c. Wenn Sie eine große Menge zubereiten möchten, verarbeiten Sie kleine Mengen der Zutaten anstatt einer großen Menge auf einmal.
d. Wenn Sie eine Flüssigkeit verarbeiten, die zum Schäumen neigt (z. B. Milch), geben Sie nicht mehr als 1 Liter in den Mixer-Behälter, um ein Überlaufen zu vermeiden.

Falls Zutaten an der Wand des Mixer-Behälters kleben:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie mit einem Spatel die Zutaten von der Wand des Behälters.
3. Halten Sie mit dem Spatel einen Sicherheitsabstand von ca. 2 cm zum Messer.



Achtung! Nach jedem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus indem Sie den Bedienknopf auf „0“ stellen und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen sofort den Netzstecker.
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör entfernen.

Reinigung und Aufbewahrung



Achtung Verletzungsgefahr! Die Schneideflächen der Klingen sind sehr scharf! Vorsicht beim Reinigen! Die Klingen sind nicht dafür vorgesehen, abgenommen zu werden.



Vorsicht Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder damit in Berührung kommen.



- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung und dem Abnehmen von Zubehörteilen grundsätzlich den Netzstecker.
- Die Motoreinheit sowie Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Wischen Sie diese bei Bedarf nur mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.
- **Verletzungsgefahr!** Berühren Sie beim Reinigen nicht die scharfen Klingen! Reinigen Sie die Klingen mit einer weichen Spülbürste.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungsmittel oder metallische, scharfkantige Reinigungsgeräte. Die Oberflächen des Gerätes (Edelstahl, Kunststoff) können sonst beschädigt werden.
- Entfernen Sie die Abdeckhaube. Lösen Sie den Zerkleinerer- oder Mahl-Aufsatz durch eine Drehung im Gegenuhrzeigersinn von der Motoreinheit. Entleeren Sie die Aufsätze vollständig.
- Reinigen Sie die Abdeckhaube und die beiden Edelstahlaufsätze mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und lassen Sie sie gut trocknen.
- Das Gerät und seine Zubehörteile dürfen nicht zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Platz auf.

Technische Daten

AC 230V 50/60Hz 400W, Schutzklasse II
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE - Richtlinien.
Kurzzeitbetrieb (KB): Intervall von 1 Minute und 2 Minuten Pause einhalten.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.
Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte ausreichend frankiert an unseren Service gesendet werden. Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden. Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät ausreichend frankiert
an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten Version 06/2013

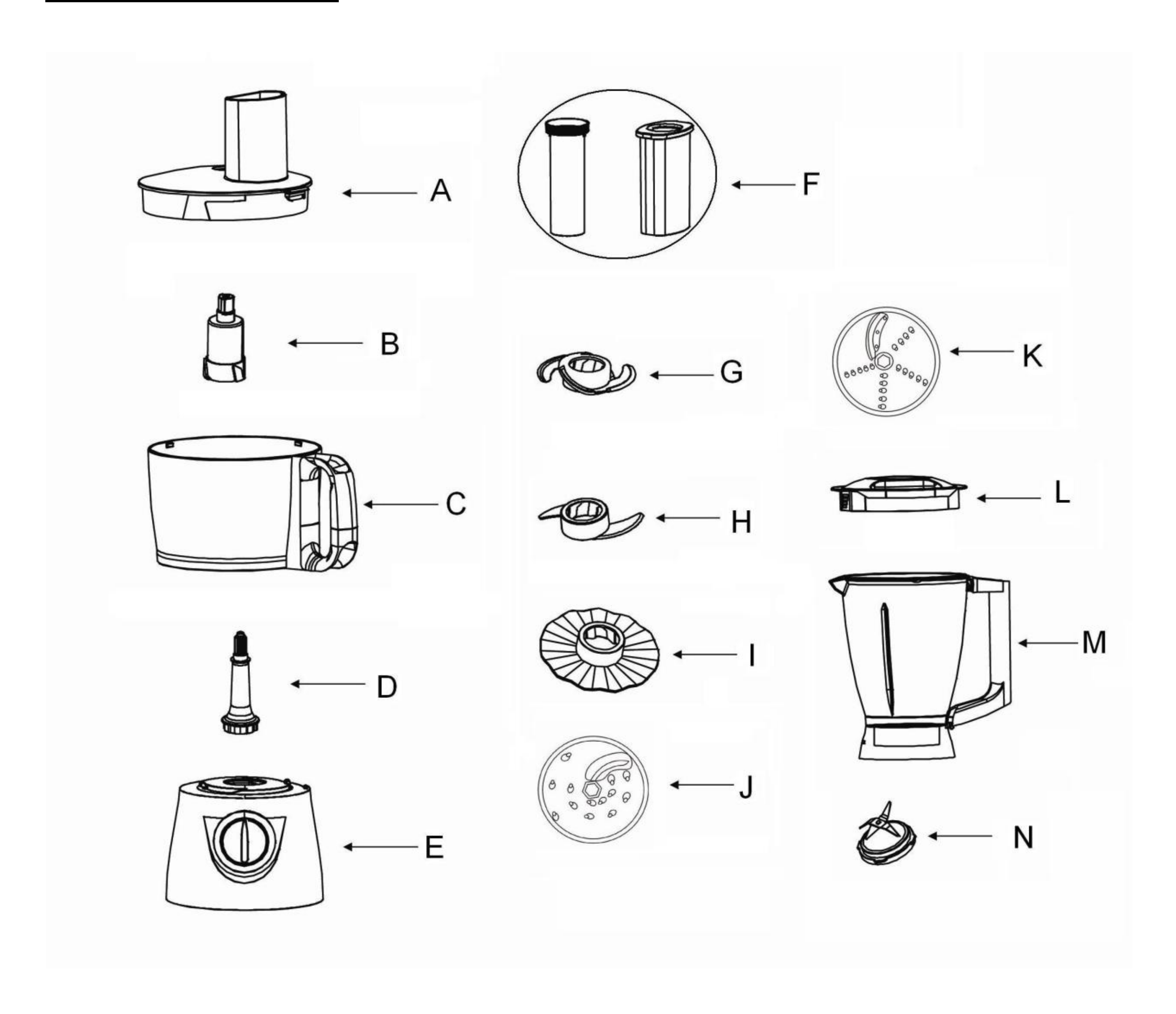
English

Model No.: MC 1191

USER'S MANUAL

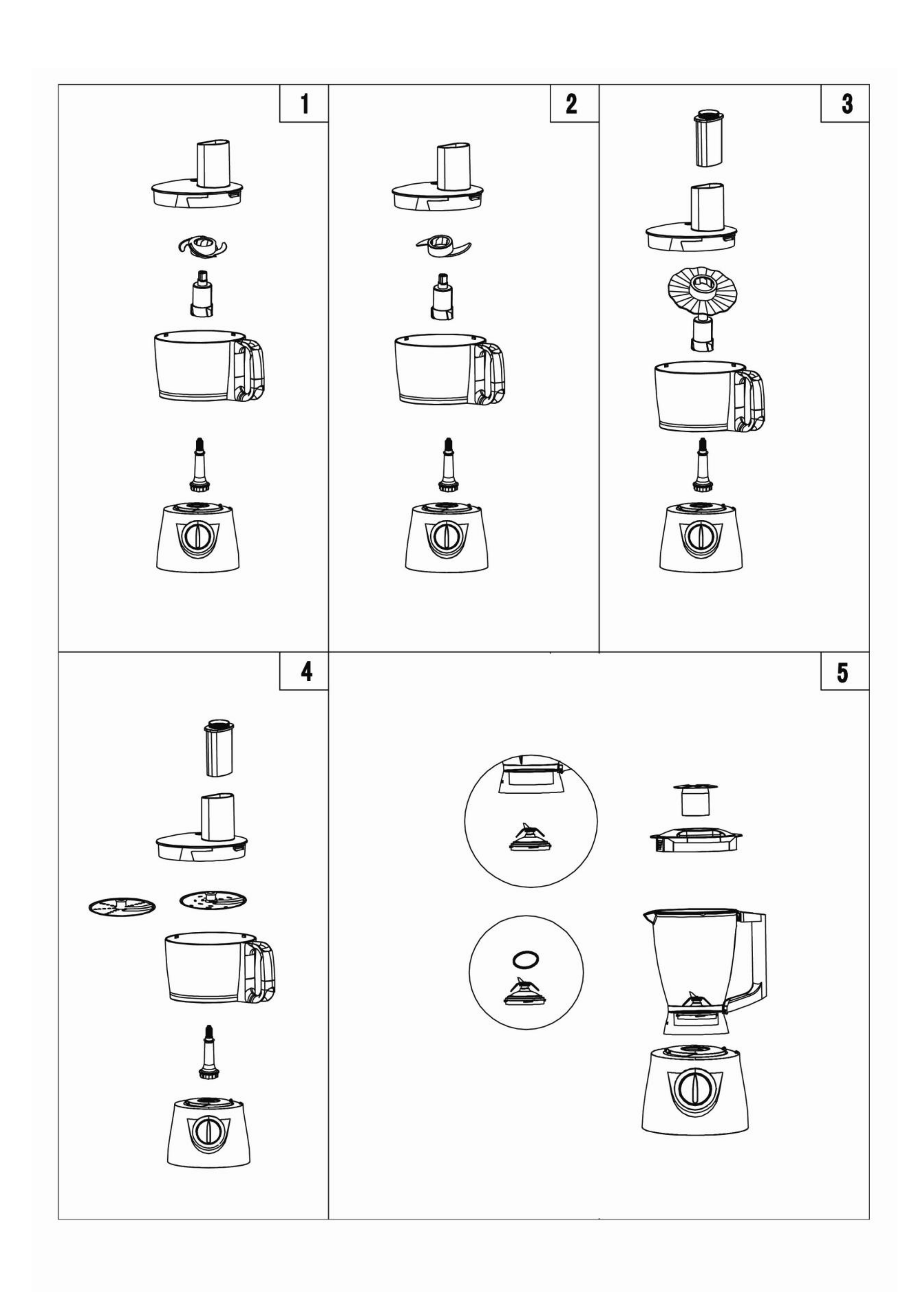
Read this user manual for use carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General Specification



A Food processor lid
B Driving spindle
C Food processor bowl
D Tool holder
E Motor unit
F Big pusher and small pusher
G Chopper blade
H Kneading accessory

I Emulsifying disc
J Thick slicing/shredding disc
K Thin slicing/shredding disc
L Blender Lid
M Blender container
N Blender blade



Important Safety Instructions

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the main cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacture, a service centre authorised by distributor or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Never let the appliance run unattended.
- Always switch off the appliance by turning the control knob to “0”.
- Switch off the appliance before you detach any accessories.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the blades. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object(e.g. spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufactures or which is not specifically recommended. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Don’t exceed the maximum content indicated on the bowl.
- Please check the manual for the correct processing time.
- If a process is not finished in the rated time, please turn off the power to cool the appliance for 2 minutes before next processing. And in case of processing of more than 5 lots, it needs to cool the appliance for 10 minutes before the next processing. This will help extend the lifetime of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The max. continuous operation time 1 min and min. rest time 2 min.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.

Chopping blade – tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.

Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl;

4. Switch off the appliance.
5. Remove the lid from the bowl.
6. Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

Kneading accessory - tips and warnings

Always put the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.
The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

Emulsifying disc – tip and warning

The standard processing time for all emulsifying jobs is 30-70 seconds.

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these job.

Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites have to be at room temperature.

Always clean the emulsifying disc after use.

Slicer/Shredding – tips and warnings

When you shred soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.

When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy. Do not use the blade to shred chocolate, only use the chopping blade for this purpose.

The pusher – tips and warning

Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feed tube.

There are two kinds of pusher(a small one and a big one) for this appliance:

5. Use the big pusher to push big blocks of ingredients into the processing cup.
6. For slim material (such as ham, cucumber, carrot etc.), put the material trough the hole of big pusher, use the small pusher to push it. The small pusher can be taken out of the big pusher by turning it in a anti-colckwise direction.
7. Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
8. Fill the feed tube evenly for the best results.

Blender – tip and warning

Always assemble the sealing ring onto the blade before you attach the blade to the blender jar.

Do not let the appliance run more than twice without interruption. Let it cool down before you continue processing.

Never open the lid when the blade rotates.

Built-in safety lock: you can only use the blender when the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor unit.

a. To add liquid ingredients during processing, pour them into blender jar through the hold in the lid.
b. Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
c. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
d. When you process a liquid that is hot or tends to foam(e.g.milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

1. Switch off the appliance and unplug it.
2. Open the lid and use a spatula remove the ingredients from the wall of the jar.
3. Keep the spatula at a safe distance of approx.2cm from the blade.

Storage

To avoid damaged parts, never switch on the device when the accessories are stored in the bowl.

Cleaning

Always unplug the appliance before you remove accessories or clean the motor unit.
You can quickly and easily preclean the food processor bow with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl or jar is clean. When you preclean the food processor bowl in this way, make sure the blade is assembled in the bowl.

Troubleshooting

Problem	Solution
The food processor does not work	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stop running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid. The appliance immediately starts working again.
The motor works, but the accessories do not.	Make sure that driving spindle is assembled correctly.

Parameter:

Model No: MC 1191
Rated Voltage:230V
Rated Frequency:50/60Hz
Rated Power:400W
Protection Class: II
Rated continuous working time:≤ 1min
Rated intermission time:≥2min

The speed positions

Position “1”, “2” and “pulse”
Position “1” for chopping/blending fruit or vegetables with less fibre, eggs, dough, etc.
Position “2” for chopping/blending fruit or vegetables with much fibre, meat, etc.
Position “P” for instant chopping/blending, or to relieve the choked blade.

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin see on the right side) on the packing is indicating it.
Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electrical Equipment Directive)

Warranty claims

For this appliance, we confirm a guarantee of 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you can send the appliance with information about the malfunction and the original purchase receipt, which is obligatory for a repair free of charge to your dealer.

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults by our choice by means of repair or exchange. These obligations don't extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing.
We apologise for any inconvenience that all claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts, as e.g. driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in the case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in the case of damages in transport, misuse, as well as
- in the case of lack of care, cleaning and maintenance and in the case of non observance of operation or mounting instructions
- in the case of chemical and/or electrochemical effects
- in the case of operation with wrong type of current respectively voltage and in the case of connection to unsuitable power sources
- in the case of abnormal environmental conditions and in the case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are no original parts or
- if contact with unsuitable agents have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 06/2013